

Les pizzas

Margherita : Tomates fraîches, mozzarella di bufala, cantal, basilic frais.

Fresh tomatoes, mozzarella di bufala, cantal cheese, fresh basil.

Niçoise : Tomates fraîches, mozzarella, cantal, poivrons grillés, anchois.

Fresh tomatoes, mozzarella, cantal cheese, grilled peppers, anchovies.

Regina : Tomate, mozzarella, cantal, jambon blanc supérieur, champignons de Paris.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, sliced ham, paris mushrooms.

La Nonna : Tomate, cantal, mozzarella, jambon cru, Grana Padano, tomates cerises, roquette, crème de balsamique.

Tomato, cantal cheese, mozzarella, prosciutto, Grana Padano, cherry tomatoes, arugula salad, balsamic cream.

Salmone : Saumon d'Écosse, épinards, mozzarella, cantal, crème de ciboulette, tomates cerises.

Scottish salmon, spinach, mozzarella, cantal cheese, cream of chives and cherry tomatoes.

Diavola : Tomate, mozzarella, cantal, chorizo piquant.

Tomato sauce, mozzarella, cantal cheese, spicy chorizo.

Tartufa : Focaccia, copeaux de truffe d'été Tuber Aestivum, cantal, mozzarella, roquette.

Focaccia, summer truffle (Tuber Aestivum) flakes, cantal cheese, mozzarella, arugula salad.

Entre 17€ et 26€

Les entrées et à partager

Starters and to share

Poivrons grillé à l'huile d'olive, anchois et olives.

Grilled peppers in olive oil, anchovy and olives, speciality of the region.

Petite friture d'anchois et Aioli maison.

Deep fried anchovies with homemade aioli.

Saumon d'Écosse mariné à l'aneth par nos soins, focaccia et crème ciboulette.

Dill cured Scottish salmon, focaccia and cream of chives.

Burrata tomates ananas et verveine.

Mozzarella Burrata, pineapple tomatoes and verbena.

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille maison.

Fish soup, croutons and homemade « rouille » mayonnaise.

Salade d'artichauts frais, roquette, anchoïade légère et Grana Padano.

Fresh artichoke, salad arugula, light anchovy sauce and Grana Padano.

Salade quinoa : légumes de saison grillé, fruits secs, oignons, coriandre, pommes et radis.

Quinoa Salad with grilled seasonal vegetables, dried fruit, onions, coriander, apple and radish.

Salade Grecque tomates, fêta, câpres, oignons, concombres et olives de Kalamata.

Greek salad with tomatoes feta cheese, onions, cucumbers, capers and Kalamata olives.

Entre 16€ et 23€

Pour les enfants / Kids menu

Mini pizza ou steak haché ou filet de poisson accompagné de frites ou légumes
+ une boule de glace et un jus de fruit ou soda.

16,00€

Mini pizza or burger patty or fish fillet with fries or vegetables + one juice or soda & one scoop of ice cream.

La véritable Bouillabaisse

De 2 à 30 personnes, sur commande 48 heure à l'avance hors dimanche - 80,00€/pers

The real Bouillabaisse for 2 people minimum until 30 people (to be ordered in advance).

Les poissons / Fish

Fish & chips d'Aqui : Sardines grillées, petit mesclun et panisses.

Local fish & chips with grilled sardines and chickpeas fries « À la Niçoise ».

Aïoli maison de cabillaud sauvage et légumes de saison.

Wild cod fish & aioli with steamed seasonal vegetables.

Filet de Loup purée de pommes de terre, coulis de tomate et salade d'herbes folles.

Sea bass fillet, mashed potatoes, tomato coulis and herb salad.

Marmite du pêcheur Cabillaud, rouget, coquillages, soupe, croûtons et rouille maison.

Fisherman's soup, cod fish, red mullet, shellfish, croutons and rouille mayonnaise.

Loup entier grillé pour deux personnes origine France.

Whole grilled French seabass for two persons.

Daurade royale grillée pour une personne, origine France.

Whole grilled royal seabream for one person.

Entre 23,50€ et 86€

Les viandes / Meat

Tartare de bœuf (Charolais) à la provençale : avec tomates, olives, pignons.

Raw beef tartar (Charolais) provençal style with tomatoes, olives and pine nuts.

Entrecôte de boeuf poêlé, purée de pommes de terre à tomber.

Entrecôte steak with homemade mashed potatoes.

Gigot d'agneau confit paillasson de pomme de terre et jus court.

Leg of lamb confit with potato hashbrown and lamb jus.

Entre 23€ et 28,50€

Les pâtes / Pasta

Raviolis ricotta et épinards, beurre de sauge citronné.

Ricotta & spinach raviolis with lemon sage butter.

Linguine fraîche à l'encre de seiche aux vongoles persillade légère et pignons de pin.
Homemade squid ink Linguine pasta alla vongole, with Clams, shellfish, garlic parsley sauce & pinenuts.

Rigatoni à la crème de truffe d'été Tuber Aestivum et copeaux de truffe.
Rigatoni pasta in a creamy summer truffle (Tuber Aestivum) sauce with truffle flakes.

Entre 22€ et 27,50€

Les desserts / Dessert

Tiramisu traditionnel au café.
Traditional coffee tiramisu.

Tarte au citron revisitée.
Revisited lemon tart.

Crème caramel et crumble coco.
Crème caramel and coconut crumble.

Tartelette au chocolat noir et caramel.
Dark chocolate and caramel tart.

Pavlova Ananas à la verveine & meringue maison.
Pineapple Pavlova with verbena & homemade meringue.

Nougat glacé et fruits de saison.
Iced nougat and seasonal fruits.

Entremet Framboise Ganache vanille, coeur de fruits rouge, madeleine citron vert et framboise.
Raspberry pudding with vanilla ganache, a red berry centre, lemon raspberry Madeleine.

Entre 10€ et 12€

Les glaces / Ice cream

Coupe deux boules
Ice cream two scoops

Coupe trois boules
Ice cream three scoops

Parfums / flavors :

Vanille, fleur de lait, caramel beurre salé, chocolat, café, coco, passion, fraise.
Vanilla, for di latte, salted butter caramel, chocolate, coffee, coconut, passion fruit, strawberry.

Affogato boule de glace vanille et café expresso.
Scoop of vanilla ice cream and espresso coffee.

Glace Amarena glace vanille, cerises Amarena.
Vanilla ice cream and Amarena cherries.

Colonel au citron vodka (3cl).

Lemon sorbet and vodka (3cl).

Coupe Spéculos glace vanille, caramel, amandes effilées et spéculos.

Vanilla ice cream, caramel, flaked almonds and speculos.

Coupe Cookies glace vanille et chocolat, coulis de chocolat et cookie.

Vanilla and chocolate ice cream, chocolate coulis and cookie.

Coupe Passionata glace passion et coco, rhum (3cl).

Passion fruit and coconut ice cream, rum (3cl).

Entre 7,50€ et 14€